

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_**ROC 700**

Modèle: R70/80FTE/SL/T

Cod: MP01374123031

**Données techniques**

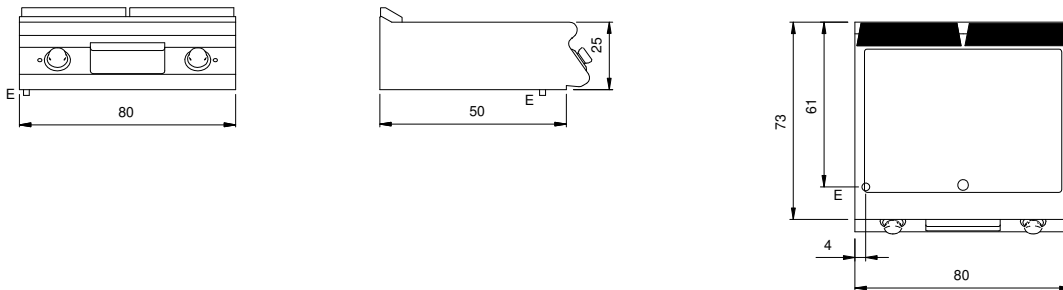
|   |             |
|---|-------------|
| Modularité:                               | Top         |
| Dimension (mm):                           | 800x730x280 |
| Total puissance électrique (kW):          | 10,8        |
| Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm): | 735x530     |
| Alimentation électrique (V):              | 380-415     |
| Ampère (A):                               | 16,5        |
| Phases:                                   | 3N          |
| Section du câble (mmq):                   | 5G2,5       |
| Fréquence (Hz):                           | 50-60       |
| Volume net (m3):                          | 0,164       |
| Dimensions emballage (mm):                | 880x856x509 |
| Poids brut (kg):                          | 85,3        |
| Volume brut (m3):                         | 0,383       |

**Caractéristiques**

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Plan de travail:                     | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm |
| Matériau de la plaque:               | Chromée satinée   |
| Finition plaque:                     | Lisse   |
| Boutons de commande:                 | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5     |
| Grille d'évacuation:                 | Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte                   |
| Tiroir de collecte des liquides:     | Estraibile e lavabile in lavastoviglie                            |
| Plaque:                              | Plaque chromée satinée  |
| Protection contre les éclaboussures: | Placées sur deux côtés (option)                                   |

Fry top elettrico piastra liscia cromata satinata modello top. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata 4 cm rispetto al piano, inclinata e saldata ermeticamente al piano. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucido a specchio con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate in Incoloy. Controllo temperatura per mezzo di termostato. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di quattro piedini regolabili in altezza per posizionamento su piano. Grado di protezione IPX4. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 10,8 kW.

## Dessin technique



E: Alimentation électrique